

肉制品检测机构

产品名称	肉制品检测机构
公司名称	西安国联质量检测技术股份有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:国联质检 服务范围:全国 检测周期:5-7天(可加急)
公司地址	陕西省西咸新区沣东新城协同创新港8号楼(注册地址)
联系电话	18092379637 17791375909

产品详情

肉制品(meat products),是指用畜禽肉为主要原料,经调味制作的熟肉制成品或半成品,如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等。也就是说所有的用畜禽肉为主要原料,经添加调味料的所有肉的制品,不因加工工艺不同而异,均称为肉制品,包括:香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、腌腊肉、水晶肉等。

检测范围

风味:咸肉,糟肉,熏肉,烤肉,卤肉,酱肉,腌肉,熟肉

肉制品:牛排,肠衣,肉松,香肠,火腿肠,肉干,肉脯,肉丸,肉串,灌肠,培根,肉饼

肉类:猪肉,牛肉,羊肉,兔肉,鸽子肉,驴肉,鹅肉,乌鸡,狗肉,生鲜肉,冻肉,冷却肉,鸡肉

检测项目

理化检测:水分,组织状态,形态,氯化物,氮含量,酸价测定,过氧化值,新鲜度检测,磷酸盐,净含量检测,挥发性盐基氮,复合磷酸盐,氨基酸态氮检测,氯化物测定

微生物检测:菌落总数,大肠菌群,沙门氏菌检验,金黄色葡萄球菌,食品致病菌检测,商业无菌检测

卫生检测:瘦肉精检测,亚硝酸盐检测,食品添加剂检测,重金属(铅,无机砷及总砷,镉,汞含量测定,总汞及有机汞),苯并芘检测,细菌检测,农药残留(六六六,滴滴涕),亚硝胺检测,二噁英,动物源性检测

兽药残留:激素类,促生长剂,抗生素检测,驱虫剂,镇静剂,磺胺类,喹啉类

营养成分检测：热量，碳水化合物，蛋白质检测，脂肪，总糖检测，淀粉检测，氨基酸含量检测，微量元素，矿物质检测，反式脂肪酸含量

成分分析：主成分分析、对比分析、未知物分析、定性定量分析，全成分分析

肉制品检测标准

GB/T 34264-2017 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范

GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品

GB 2730-2015 食品安全标准 腌腊肉制品

GB/T 31319-2014 风干禽肉制品

GB/T 26604-2011 肉制品分类

GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语

GB/T 23586-2009 酱卤肉制品

GB/T 9695.9-2009 肉与肉制品 聚磷酸盐测定

GB/T 9695.32-2009 肉与肉制品 氯霉素含量的测定

GB/T 9695.15-2008 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样

GB/T 9695.23-2008 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定

GB/T 9695.31-2008 肉制品 总糖含量测定

GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 9695.6-2008 肉制品 胭脂红着色剂测定

GB/T 9695.10-2008 肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定

GB/T 9695.29-2008 肉制品 维生素C含量测定

GB/Z 21701-2008 出口禽肉及制品质量安全控制规范

GB/T 20796-2006 肉与肉制品中甲萘威残留量的测定

GB/T 20797-2006 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定

GB/T 20798-2006 肉与肉制品中2,4-滴残留量的测定

GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 5009.44-2003 肉与肉制品卫生标准的分析

SN/T 1392-2015 出口肉及肉制品中2甲4氯和2甲4氯丁酸残留量检测

SN/T 4044-2014 出口肉及肉制品中假单胞菌属的计数

SN/T 0663-2014 出口肉及肉制品中七氯和环氧七氯残留量测定

SB/T 10381-2012 真空软包装卤肉制品

SN/T 2651-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测

SN/T 2563-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测